



ประกาศวิทยาลัยเทคนิคบัว

เรื่อง ประกวดราคาซื้อชุดห้องปฏิบัติการครีวร้อน ครีวเย็น และงานครีวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุม
ป้องกันการเกิดอัคคีภัย ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

วิทยาลัยเทคนิคบัว มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อชุดห้องปฏิบัติการครีวร้อน ครีวเย็น และงานครีวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานซื้อ ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๓,๒๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สามล้าน สองแสนบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

ชุดห้องปฏิบัติการครีวร้อน ครีวเย็น และงานครีวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย	จำนวน	๑	ชุด
--	-------	---	-----

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่วิทยาลัยเทคนิคบัว วน ประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค่างานกำหนดให้ผู้เข้าร่วมรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมรายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค่างานกำหนดให้ผู้เข้าร่วมรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมรายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค่างานกำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือ

รับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมียกเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตาม

พระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หัวข้อ ค้นหาประกาศจัดซื้อจัดจ้างได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องชำระเงินค่าซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ในราคาชุดละ ๕๐๐.๐๐ บาท (ห้าร้อยบาทถ้วน) ตั้งแต่วันที่ ถึงวันที่ ผ่านช่องทางโอนเงินเข้าบัญชีธนาคาร ธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน) เลขที่บัญชี ๙๘๐๖๖๗๑๔๒๒ ชื่อบัญชีวิทยาลัยเทคนิคบัว และส่งหลักฐานการชำระเงินกับธนาคารมาให้ วิทยาลัยเทคนิคบัว ตรวจสอบความถูกต้อง โดยส่งไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์มาที่ Info@puat.ac.th ตั้งแต่วันที่ ถึงวันที่ โดยการชำระเงินและการส่งหลักฐานการชำระเงินในวันสุดท้าย ให้ดำเนินการภายในเวลา ๑๖.๓๐ น.

หากปรากฏว่า ผู้ยื่นเสนอรายใดดำเนินการเป็นไปตามกรณีหนึ่งกรณีใด ดังต่อไปนี้ ให้ถือว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นไม่มีสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนั้น และหน่วยงานของรัฐต้องไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นเสนอรายดังกล่าว

๑. ไม่ชำระค่าซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือชำระไม่ครบถ้วน

๒. ชำระค่าซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ในวันหรือเวลาอื่นนอกเหนือจาก วันและเวลาที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ไม่ว่าจะเป็นการชำระก่อนถึงวันและเวลาที่กำหนดหรือเมื่อพ้นวันและเวลาที่กำหนดแล้ว

๓. ไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงินตามช่องทางที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

อิเล็กทรอนิกส์มาให้หน่วยงานของรัฐตรวจสอบความถูกต้อง ภายในวันและเวลาที่กำหนดไว้ในเอกสาร
ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.puatc.ac.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๕๔๗๔๑๓๒๖ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้ง
โครงการ โปรดสอบถามมายัง วิทยาลัยเทคนิคบัว ผ่านทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ Info@puatc.ac.th หรือ
ช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่ โดยวิทยาลัยเทคนิคบัวจะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าว
ผ่านทางเว็บไซต์ www.puatc.ac.th และ www.gprocurement.go.th ในวันที่

ประกาศ ณ วันที่

ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(นายรชต ดิลกรัตนกุล)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคบัว





เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่

ประกวดราคาซื้อชุดห้องปฏิบัติการครีวร้อน ครีวเย็น และงานครีวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

ตามประกาศ วิทยาลัยเทคนิคบัว

ลงวันที่ ธันวาคม ๒๕๖๗

วิทยาลัยเทคนิคบัว ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "วิทยาลัยเทคนิคบัว" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

ชุดห้องปฏิบัติการครีวร้อน ครีวเย็น	จำนวน	๑	ชุด
และงานครีวเบเกอร์ พร้อมระบบ			
ควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย			

พัสดุที่จะซื้อจะต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย

อิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาซื้อขาย

๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน
(๑) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม
(๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน
(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการทำงาน

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่วิทยาลัยเทคนิคบัว ญ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่น

ข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งเวียนให้ทราบโดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรอง

การจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี)

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๔.๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นงบแสดงฐานะการเงินที่มีการรับรองแล้วของ ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

(๔.๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้ยื่นหนังสือรับรองบัญชีเงินฝาก ไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา และจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔.๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) สำเนาทะเบียนพาณิชย์พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง (ถ้ามี)

(๖) สำเนาทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่มพร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง (ถ้ามี)

(๗) สำเนาแบบการลงทะเบียนผู้ค้ากับภาครัฐพร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง (ไม่เกิน ๖๐ วันเสนอราคา)

(๘) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือ มอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและ/หรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๓) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

(๔) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๖) ใบเสนอราคา (ถ้ามี)

(๗) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความ ให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบ ใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคา ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ วิทยาลัยเทคนิคบัว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๕๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอน การเสนอราคา มิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบป้องกันการเกิดอัคคีภัย ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้วิทยาลัยเทคนิคบัวจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนารูปถ่ายจะต้องรับรองสำเนาถูกต้อง โดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล หากคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอคืนฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่เสนอราคา

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR) ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับการยื่นเอกสารข้อเสนอในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการยื่นเอกสารข้อเสนอ แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการยื่นเอกสารข้อเสนอให้แก่ วิทยาลัยเทคนิคบัว ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ วิทยาลัยเทคนิคบัว จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทิ้งงาน เว้นแต่ วิทยาลัยเทคนิคบัว จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ ต่อการพิจารณาของวิทยาลัยเทคนิคบัว

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายที่ส่งไปเรียบร้อยแล้ว
- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด
- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th
- (๖) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องชำระค่าซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ใน ราคาชุดละ ๕๐๐.๐๐ บาท (ห้าร้อยบาทถ้วน) ตั้งแต่วันที่ ถึงวันที่ ผ่านบริการโอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกรุงไทยจำกัด (มหาชน) เลขที่บัญชี ๙๘๐๖๖๗๑๔๒๒ ชื่อบัญชีวิทยาลัยเทคนิคบัว และส่งหลักฐานการ ชำระเงินกับธนาคารมาให้ วิทยาลัยเทคนิคบัว ตรวจสอบความถูกต้อง โดยส่งไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์มาที่ Info@puatc.ac.th ตั้งแต่วันที่ ถึงวันที่ โดยการชำระเงินและการส่งหลักฐานการชำระเงินในวัน สุดท้าย ให้ดำเนินการภายในเวลา ๑๖.๓๐ น.

หากปรากฏว่า ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดดำเนินการเป็นไปตามกรณีหนึ่งกรณีใด ดังต่อไปนี้ ให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นไม่มีสิทธิในการยื่นข้อเสนอในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนั้น และหน่วยงานของรัฐต้องไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายดังกล่าว

๑. ไม่ชำระค่าซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือชำระไม่ ครบถ้วน

๒. ชำระค่าซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ในวันหรือเวลาอื่น นอกเหนือจาก วันและเวลาที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ไม่ว่าจะเป็นการชำระก่อนถึงวัน และเวลาที่กำหนดหรือเมื่อพ้นวันและเวลาที่กำหนดแล้ว

๓. ไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงินตามช่องทางที่กำหนดไว้ในเอกสาร ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์มาให้หน่วยงานของรัฐตรวจสอบความถูกต้อง ภายในวันและเวลาที่กำหนดไว้ใน เอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๓ วัน นับถัดจากวันลงนามใน สัญญา โดยจัดทำแผนการทำงานตามเอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เว้นแต่เป็นกรณี สัญญาที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาททั้งนี้ แผนการทำงานให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ วิทยาลัย เทคนิคบัวจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ วิทยาลัยเทคนิคบัว
จะพิจารณาจาก ราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่น
ข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผล
การประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอราย
ใด เสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอราย
ละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่วิทยาลัยเทคนิคบัวกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคา
อิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบ ต่อผู้ยื่น
ข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินคดี ผู้ยื่นข้อ
เสนอรายนั้น

๕.๔ วิทยาลัยเทคนิคบัวสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการ
ผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย
อิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคา
อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะ
กรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือวิทยาลัยเทคนิคบัวมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจง
ข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ วิทยาลัยเทคนิคบัว มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หาก
ข้อเท็จจริงดังกล่าว ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ วิทยาลัยเทคนิคบัวทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด
หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการ
ใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดท้ายจะพิจารณา ทั้งนี้
เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของ วิทยาลัยเทคนิคบัวเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อ
เสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งวิทยาลัยเทคนิคบัว จะพิจารณายกเลิกการ
ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือก
หรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็น
เท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อนมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจ
ดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคา
อิเล็กทรอนิกส์หรือวิทยาลัยเทคนิคบัว จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อ

เสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ วิทยาลัยเทคนิคบัว มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากวิทยาลัยเทคนิคบัว

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาวิทยาลัยเทคนิคบัวอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๕.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีวงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนั้นแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๕.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้เสนอราคารายอื่น ไม่เกินร้อยละ ๕ ให้จัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอที่เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิต ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

อนึ่ง หากในการเสนอราคาครั้งนั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๖.๘ และข้อ ๖.๙ ให้ผู้เสนอราคารายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ประกอบการรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๕

๕.๑๐ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๖. การทำสัญญาซื้อขาย

๖.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ วิทยาลัยเทคนิคบัวจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็น

หนังสือแทน การทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือ วิทยาลัยเทคนิคบัวเหินว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับวิทยาลัยเทคนิคบัวเหินภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้วิทยาลัยเทคนิคบัวเหินยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพดที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพดที่ลงวันที่ที่ใช้เช็ค หรือตราพดนั้นชำระต่อเจ้าหน้าทีในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือ ค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งวิทยาลัยเทคนิคบัว ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

วิทยาลัยเทคนิคบัว จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และวิทยาลัยเทคนิคบัวได้ตรวจรับมอบงานสิ่งของเรียบร้อยแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลง ซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่

เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่ วิทยาลัยเทคนิคบัว ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องรีบจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิมภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อวิทยาลัยเทคนิคบัว ได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อวิทยาลัยเทคนิคบัวได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวิ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวิ

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งวิทยาลัยเทคนิคบัวได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อ เป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ วิทยาลัยเทคนิคบัวจะรับหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำนาจจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธำนาจให้ชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ วิทยาลัยเทคนิคบัวสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของวิทยาลัยเทคนิคบัว คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ วิทยาลัยเทคนิคบัวอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากวิทยาลัยเทคนิคบัวไม่ได้

(๑) วิทยาลัยเทคนิคบัวไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับ

จัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่วิทยาลัยเทคนิคบัว หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

วิทยาลัยเทคนิคบัว สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับ การคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับวิทยาลัยเทคนิคบัว ไว้ชั่วคราว

วิทยาลัยเทคนิคบัว

ธันวาคม ๒๕๖๗



ขอบเขตงาน (Terms of Reference : TOR)

ชื่อรายการพัสดุ : ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย จำนวน ๑ ชุด
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

ด้วยวิทยาลัยเทคนิคปัว ตำบลปัว อำเภอปัว จังหวัดน่าน มีความประสงค์จะจัดซื้อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย จำนวน ๑ ชุด วงเงิน ๓,๒๐๐,๐๐๐ บาท ด้วยวิธีการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียด คุณสมบัติเฉพาะครุภัณฑ์ ได้ดำเนินการตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรียบร้อยแล้ว จึงขอเผยแพร่คุณสมบัติเฉพาะครุภัณฑ์ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ และขอบเขตงาน (Terms of Reference : TOR) โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. หลักการและเหตุผล หรือความจำเป็นที่ต้องซื้อ

ด้วย วิทยาลัยเทคนิคปัว ได้รับแจ้งรายละเอียดงบประมาณรายจ่ายงบลงทุนค่าครุภัณฑ์ค่าที่ดิน และสิ่งก่อสร้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จากสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย จำนวน ๑ ชุด เป็นจำนวนเงิน ๓,๒๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านสองแสนบาทถ้วน) ซึ่งทางวิทยาลัยฯ มีความจำเป็นในการใช้ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย สำหรับการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาคุณภาพศึกษา ให้เกิดประสิทธิภาพอย่างสูงสุด และการที่ผู้เรียนมีอุปกรณ์ครุภัณฑ์ที่พร้อมและทันสมัย ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติจริง ช่วยให้เพิ่มขีดความสามารถให้ผู้เรียน และช่วยเสริมสร้างประสิทธิภาพในการเรียนได้มากยิ่งขึ้น

๒. วงเงินและงบประมาณ ๓,๒๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านสองแสนบาทถ้วน)

๓. ราคากลาง ๓,๒๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านสองแสนบาทถ้วน)

๔. สถานที่ส่งมอบ/สถานที่ดำเนินการ ห้องปฏิบัติการ อาคารเอนกประสงค์ วิทยาลัยเทคนิคปัว

๕. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๕.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๕.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๕.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๕.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการ ผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๕.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๕.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ดังกล่าว

๕.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๕.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันก่อนหน้านี้

๕.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลัก มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจกรรมร่วมค่านั้นต้องใช้ ผลงานของผู้ร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องมีความสัมพันธ์ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

๕.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอ ต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic-Government Procurement: e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๕.๑๒ สำเนาใบขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

๕.๑๓ สำเนาหนังสือรับรองสินค้า ที่ได้รับการรับรองจากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (Made in Thailand) (ถ้ามี)

๕.๑๔ รายละเอียดอื่นๆ (ถ้ามี) เช่น ตัวอย่างของวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ หนังสือแต่งตั้งตัวแทนจำหน่ายจากผู้ผลิต หรือตัวแทนจำหน่ายในประเทศไทย เป็นต้น

๖. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ

วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี ได้กำหนดคุณลักษณะครุภัณฑ์เฉพาะครุภัณฑ์ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย จำนวน ๑ ชุด เป็นจำนวนเงิน ๓,๒๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านสองแสนบาทถ้วน) ดังรายละเอียดแนบท้ายนี้

๗. กำหนดส่งมอบพัสดุนับตั้งแต่วันที่ ภายใน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๘. การรับประกัน

๘.๑ ระยะเวลาประกันความชำรุดบกพร่องไม่น้อยกว่า ๓ ปี

๘.๒ ระยะเวลาแก้ไข/ซ่อมแซม ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๙. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ เกณฑ์ราคาประกอบเกณฑ์คุณภาพ

๑๐. อื่นๆ

๑๐.๑ เงื่อนไขการตรวจรับพัสดุ

๑๐.๑.๑ ผู้ขายต้องจัดหาผู้ชำนาญการและจัดเตรียมเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ สารเคมี และอื่นๆ เพื่อใช้ในการสาธิตและทดสอบการทำงานของเครื่องตามที่กำหนดไว้ในคุณลักษณะเฉพาะ โดยทางวิทยาลัยเทคนิคปัวไม่ต้องจัดหาเพิ่มเติม และผู้ขายจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด

๑๐.๑.๒ เกณฑ์การตัดสินเมื่อตรวจสอบแล้วเป็นไปตามกฎเกณฑ์ที่กำหนดทุกรายการจึงจะถือว่าผ่านการตรวจรับ

๑๐.๒ เงื่อนไขทั่วไป

๑๐.๒.๑ ครุภัณฑ์และอุปกรณ์ทุกชิ้น ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ไม่ผ่านการใช้งานมาก่อนและเป็นของแท้จากผู้ผลิต ไม่ได้มีการถอดหรือใส่ชิ้นส่วนใดส่วนหนึ่งเข้าไป

๑๐.๒.๒ ในการส่งมอบครุภัณฑ์ หากมีการชำรุดบกพร่องเสียหายหรือมีคุณสมบัติไม่เป็นไปตามระบุไว้ให้ผู้เสนอราคาเปลี่ยนเครื่องใหม่ให้กับวิทยาลัยฯ โดยไม่มีข้อโต้แย้งใดๆ

๑๐.๒.๓ ผู้ขายต้องจัดให้มีการสาธิตและสอนการใช้งานพร้อมทั้งการบำรุงรักษาที่ถูกต้องให้แก่ผู้ใช้งานของวิทยาลัยเทคนิคปัว ที่เกี่ยวข้องจนสามารถใช้งานได้

๑๐.๒.๔ มีคู่มือการใช้งาน ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษฉบับสมบูรณ์

๑๐.๒.๕ ระบบไฟฟ้าของครุภัณฑ์มีระบบสายกาวเพื่อป้องกันไฟฟ้ารั่ว โดยใช้วัสดุ หรืออุปกรณ์ที่ได้รับมาตรฐาน มอก. หรือเทียบเท่าสากลและระบบไฟฟ้าเป็นไปตามข้อกำหนดของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค

๑๑. ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

โทรศัพท์/โทรสาร : ๐๕๔-๗๙๑๓๒๖ โทรสาร ๐๕๔-๗๙๑๓๒๗

ที่อยู่ : วิทยาลัยเทคนิคปัว เลขที่ ๒๓๗ หมู่ที่ ๑ ถนน น่าน-ทุ่งช้าง

ตำบล ปัว อำเภอ ปัว จังหวัด น่าน ๕๕๑๒๐

หากท่านต้องการเสนอแนะ วิจัย หรือมีความคิดเห็นเกี่ยวกับงานดังกล่าว โปรดให้ความเห็นเป็นลายลักษณ์อักษร หรือทางเว็บไซต์มายังหน่วยงานโดยเปิดเผยตัวตน ตามรายละเอียดที่อยู่ข้างต้น

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางฐิติกันต์ จันทร์เจียม)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)

ลงชื่อ.....กรรมการและเลขานุการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 1/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
จำนวน 1 ชุด

ประกอบด้วยครุภัณฑ์และระบบต่างๆ ดังต่อไปนี้

- | | |
|--|-------------|
| 1. เตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ พร้อมขาตั้งสแตนเลส | จำนวน 2 ชุด |
| 2. เตาตั้งพื้นไฟฟ้า มีระบบอบและย่างด้วยไฟฟ้า | จำนวน 2 ชุด |
| 3. เตาสแตกแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ | จำนวน 2 ชุด |
| 4. หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ 2 หลุมทอด | จำนวน 2 ชุด |
| 5. เตาทองม้วนไฟฟ้า 2 ถาด | จำนวน 2 ชุด |
| 6. ตู้ปิ้งคอร์นขนาดไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน | จำนวน 1 ชุด |
| 7. ตู้แช่ข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด | จำนวน 1 ชุด |
| 8. หม้อหุงข้าวระบบแก๊สขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร | จำนวน 1 ชุด |
| 9. เตาอบไฟฟ้าแบบ 3 ชั้น 6 ถาด | จำนวน 1 ชุด |
| 10. เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน | จำนวน 2 ชุด |
| 11. เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด | จำนวน 2 ชุด |
| 12. ตู้แช่แคนเตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) | จำนวน 1 ชุด |
| 13. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) | จำนวน 1 ชุด |
| 14. ตู้แช่โซว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ | จำนวน 1 ชุด |
| 15. ตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู | จำนวน 1 ชุด |
| 16. ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า 21 ลิตร | จำนวน 2 ชุด |
| 17. เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์ บดหั่นสับซอย | จำนวน 2 ชุด |
| 18. ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร | จำนวน 2 ชุด |
| 19. เครื่องผสมอาหารแบบยกโถขนาด 5 ควอทซ์ | จำนวน 2 ชุด |
| 20. เครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ | จำนวน 1 ชุด |

(นางฐิติกานต์ จันทรเจียม)
ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)
กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 2/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- | | |
|--|-----------------|
| 21. เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลส | จำนวน 2 ชุด |
| 22. เครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนขนาดไม่น้อยกว่า 2 ลิตร | จำนวน 2 ชุด |
| 23. เครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน | จำนวน 2 ชุด |
| 24. เครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี) | จำนวน 2 ชุด |
| 25. เครื่องปั่นขนมปังแบบ 4 ช่อง | จำนวน 2 ชุด |
| 26. ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์ | จำนวน 2 ชุด |
| 27. ชุดอุ่นซูปกลม/บุฟเฟต์ | จำนวน 2 ชุด |
| 28. โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ 2 ชั้น | จำนวน 4 ชุด |
| 29. แก้อีสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม | จำนวน 25 ตัว |
| 30. อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว | จำนวน 2 ชุด |
| 31. ชั้นคว่ำจานสแตนเลส 4 ชั้น แบบซีก | จำนวน 2 ชุด |
| 32. ชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อ | จำนวน 2 ชุด |
| 33. ชั้นสแตนเลส เสียบถาด 15 ชั้น | จำนวน 2 ชุด |
| 34. ตู้เก็บอุปกรณ์ครัวสแตนเลส | จำนวน 2 ชุด |
| 35. เครื่องดูดควันแบบกระโจมติดผนังสแตนเลส | จำนวน 4 ชุด |
| 36. เครื่องชูว์พร้อมอ่างความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร | จำนวน 2 ชุด |
| 37. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว | จำนวน 1 ระบบ |
| 38. ชุดติดตั้งระบบไฟฟ้าในครัว | จำนวน 1 ระบบ |
| 39. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว | จำนวน 1 ระบบ |
| 40. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU | จำนวน 3 ชุด |
| 41. โทรทัศน์ LED (Smart TV) ขนาดไม่น้อยกว่า 65 นิ้ว | จำนวน 1 เครื่อง |
| 42. เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา | จำนวน 1 เครื่อง |
| 43. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน | จำนวน 1 เครื่อง |
| 44. ชุดควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย | จำนวน 1 ระบบ |
| 45. เครื่องคอมพิวเตอร์แท็บเล็ตสำหรับควบคุมระบบอัคคีภัย | จำนวน 3 เครื่อง |

(นางฐิติกานต์ จันทรเจียม)
ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)
กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทาน)
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 3/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

46. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ จำนวน 4 ถัง

47. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร จำนวน 2 ชุด

48. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม จำนวน 2 ชุด

1. เตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ พร้อมขาตั้งสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

1.1. รายละเอียดทั่วไป

1.1.1. เป็นเตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส วัสดุสำหรับประกอบอาหาร

1.2. รายละเอียดทางเทคนิค

1.2.1. เป็นเตาแก๊สชนิด 2 หัวเตา

1.2.2. ผลิตจากสแตนเลสทั้งหมด แข็งแรง ทนทาน ไร้สนิม ตลอดอายุการใช้งาน งานประกอบและเชื่อม เรียบสวยงาม

1.2.3. หัวเตามีแรงดันสูงไม่ต่ำกว่า KB-5 จำนวน 2 ชุด พร้อมวาล์วควบคุมสำหรับเปิด-ปิดไฟหุงต้มและไฟล่อ

1.2.4. เตาไฟหัวแรง แบบหัวคู่ ไฟแรง สำหรับร้านอาหารโดยเฉพาะ ปรับไฟได้สะดวก ด้วยวาล์วหมุน

1.2.5. มีรางน้ำ และมีช่องระบายน้ำทั้งที่หน้าเตา ช่องระบายน้ำทั้งมีตะแกรงสแตนเลสกรองเศษอาหารลอดออกได้

1.2.6. ที่ช่องระบายน้ำทั้งมีตะแกรงสแตนเลสกรองเศษอาหารสามารถลอดออกได้

1.2.7. มีก๊อกน้ำจำนวน 1 ชุด สามารถปรับหมุนซ้ายขวาได้ พร้อมท่อน้ำเข้า สำหรับใช้เติมน้ำขณะทำอาหาร หรือใช้ทำความสะอาดเตา

1.2.8. ขนาดของเตาไม่น้อยกว่า 70 x 120 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

1.3. รายละเอียดอื่นๆ

1.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สและระบบน้ำเข้ากับเตาแก๊สแรงดันสูงให้พร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

1.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

2. เตาตั้งพื้นไฟฟ้า มีระบบอบและย่างด้วยไฟฟ้า จำนวน 2 ชุด

2.1. รายละเอียดทั่วไป

2.1.1. เป็นเตาแก๊ส 4 หัว โครงสร้างสแตนเลส อบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า

2.2. รายละเอียดทางเทคนิค

(นางฐิติกันต์ จันทร์เจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 4/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

2.2.1. หัวเพลทไฟฟ้า 4 หัว มีรายละเอียด ดังนี้

2.2.1.1. หัวเตาขนาดใหญ่ มีกำลังไฟไม่น้อยกว่า 2,000 วัตต์

2.2.1.2. หัวเตาขนาดกลาง มีกำลังไฟไม่น้อยกว่า 1,500 วัตต์

2.2.1.3. หัวเตาขนาดเล็ก จำนวน 2 หัว มีกำลังไฟไม่น้อยกว่า 1,000 วัตต์

2.2.1.4. จุดติดด้วยระบบไฟฟ้า

2.2.2. เตาอบไฟฟ้า มีรายละเอียด ดังนี้

2.2.2.1. เตาอบมีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 55 ลิตร สามารถอบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า

2.2.2.2. ผนังด้านในเตาอบเคลือบอีนาเมล

2.2.2.3. มีโปรแกรมประกอบอาหารไม่น้อยกว่า 7 โปรแกรม

2.2.2.4. สามารถตั้งค่าอุณหภูมิเริ่มต้น 40-250 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

2.2.2.5. สามารถตั้งเวลาการปรุงอาหารได้ และควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด

2.2.2.6. มีจอแสดงผลแบบดิจิตอล

2.2.2.7. ประตูกระจกนิรภัย ป้องกันความร้อนแผ่ออกด้านนอก

2.2.3. มีขนาดไม่น้อยกว่า 60 x 60 x 85 เซนติเมตร

2.3.รายละเอียดอื่นๆ

2.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาตั้งพื้นไฟฟ้าพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

2.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

3. เตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ จำนวน 2 ชุด

3.1.รายละเอียดทั่วไป

3.1.1. เป็นเตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ

3.2.รายละเอียดทางเทคนิค

3.2.1. มี 2 หัวเตาจุด ถาดเรียบ หลังเครื่องมีช่องระบายความร้อน

3.2.2. ถาดเหล็กมีความหนาไม่น้อยกว่า 4 มิลลิเมตร ให้ความร้อนกระจายทั่วถาด แข็งแรง ทนทาน

3.2.3. สามารถใช้แก๊ส LPG และมีหัวปรับแรงดัน

(นางจิตติกันต์ จันทร์เจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 5/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

3.2.4. มีพื้นที่หน้าผาดเรียบ ขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 35 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง)

3.2.5. มีพื้นที่หน้าผาดรียง ขนาดไม่น้อยกว่า 28 x 35 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง)

3.3.รายละเอียดอื่นๆ

3.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สเข้ากับเตาเสกให้พร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

3.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

4. หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ 2 หลุมทอด จำนวน 2 ชุด

4.1.รายละเอียดทั่วไป

4.1.1. เป็นหม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสขนาดใหญ่สำหรับ ทอดเฟรนฟราย, ไก่ทอด, หมูทอด, ปลาทอด, ทอดมัน เป็นต้น

4.2.รายละเอียดทางเทคนิค

4.2.1. ตัวเครื่องทำจากสแตนเลสคุณภาพดี แข็งแรงทนทาน ทำความสะอาดง่าย

4.2.2. ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท

4.2.3. สามารถปรับความร้อนได้ 50-180 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

4.2.4. อ่างทอดสแตนเลสความจุไม่น้อยกว่า 12 +12 ลิตร (2 หลุมทอด)

4.2.5. มีวาล์วถ่ายน้ำมันที่ใช้แล้ว และมีตะแกรงทอดและฝาสแตนเลส

4.2.6. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 5,000 วัตต์ แรงดันไฟ 220V-50Hz

4.3.รายละเอียดอื่นๆ

4.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับหม้อทอดพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

4.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

5. เตาทองม้วนไฟฟ้า 2 ถาด จำนวน 2 ชุด

5.1.รายละเอียดทั่วไป

5.1.1. เป็นเตาสำหรับทำทองม้วนด้วยระบบไฟฟ้าแบบ 2 ถาด

(นางจิตติกันต์ จันทร์เจียม)
ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีญา หาญยุทธ)
กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 6/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

5.2.รายละเอียดทางเทคนิค

- 5.2.1. ตัวถาดเป็นถาดเหล็กหล่อเคลือบพิเศษ ส่วนตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลส
- 5.2.2. ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท
- 5.2.3. สามารถปรับความร้อนได้ 50-300 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
- 5.2.4. สามารถตั้งเวลาในการทำได้ 1-5 นาที หรือดีกว่า
- 5.2.5. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,000 วัตต์ จำนวน 2 ตัวถาด

5.3.รายละเอียดอื่นๆ

- 5.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาทองม้วนพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด
- 5.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

6. ตู้ปิ้งคอร์นขนาดไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน จำนวน 1 ชุด

6.1.รายละเอียดทั่วไป

- 6.1.1. เป็นตู้ปิ้งคอร์นสำหรับทำข้าวโพดคั่วโดยทำได้ทั้งแบบหวานและเค็ม พร้อมตู้อุ่นร้อน

6.2.รายละเอียดทางเทคนิค

- 6.2.1. เป็นตู้แบบต่อหลังคาด้านบน ตัวตู้แข็งแรง สวยงาม ทำความสะอาดง่าย
- 6.2.2. ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท
- 6.2.3. สามารถจุเมล็ดข้าวโพดได้ไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ (2 ซีด)
- 6.2.4. ปริมาณการผลิตใช้เวลาไม่เกิน 8 นาที/ครั้ง
- 6.2.5. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,800 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V-50Hz

6.3.รายละเอียดอื่นๆ

- 6.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้ปิ้งคอร์นพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด
- 6.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

7. ตู้ฝังข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

7.1.รายละเอียดทั่วไป

(นางฐิติกันต์ จันทรเจียม)
ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)
กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 7/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

7.1.1. เป็นตู้หนึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด สามารถนึ่งข้าว, หุงข้าว, นึ่งปลา, นึ่งต้มยำ, นึ่งซาลาเปาและขนมจีบได้

7.2.รายละเอียดทางเทคนิค

- 7.2.1. ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลสอย่างดี ทำความสะอาดได้ง่าย
- 7.2.2. มีล้อสามารถเคลื่อนย้ายได้ เหมาะกับงานจัดเลี้ยง งานครัวโรงแรม ครัวโรงพยาบาล แคนทีน เป็นต้น
- 7.2.3. สามารถนึ่งข้าวแบบ 6 ชั้น 6 ถาด
- 7.2.4. สามารถรับความร้อนได้ 50-300 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
- 7.2.5. สามารถนึ่งข้าวได้ประมาณ 110-150 ถ้วย โดยใช้เวลานึ่งข้าว 35 นาที หรือดีกว่า
- 7.2.6. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 6,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V-50Hz
- 7.2.7. ตัวเครื่องมีขนาดไม่น้อยกว่า 60 x 50 x 110 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

7.3.รายละเอียดอื่นๆ

- 7.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้หนึ่งข้าวพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด
- 7.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

8. หม้อหุงข้าวระบบแก๊สขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร จำนวน 1 ชุด

8.1.รายละเอียดทั่วไป

- 8.1.1. เป็นหม้อหุงข้าวระบบแก๊สสามารถทำได้ทั้งหุงข้าว ต้ม ผัด แกง และสามารถหุงข้าวได้ถึง 50-60 จานในครั้งเดียว

8.2.รายละเอียดทางเทคนิค

- 8.2.1. วัสดุที่ใช้ทำหม้อสามารถป้องกันความร้อนและสนิมได้เป็นอย่างดี
- 8.2.2. ใช้งานง่าย แค่อุดไฟ และเปิดแก๊ส พอข้าวสุกระบบจะตัดการทำงานเอง
- 8.2.3. สามารถหุงข้าวได้ไม่น้อยกว่า 10 ลิตร
- 8.2.4. มีหุ้ที่หม้อสองข้าง สำหรับเวลาหุงเสร็จแล้วยกออกจากเตา
- 8.2.5. ฐานรองมีที่จุดไฟ และที่กดหุงข้าว ด้านข้างมีช่องสำหรับเสียบสายแก๊สพร้อมวาล์ว

8.3.รายละเอียดอื่นๆ

- 8.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สให้เข้ากับหม้อหุงข้าวพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด
- 8.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางฐิติกานต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 8/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

9. เตาอบไฟฟ้าแบบ 3 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

9.1.รายละเอียดทั่วไป

9.1.1. เป็นเตาอบเบเกอรี่ระบบไฟฟ้าระบบดิจิทัลและตั้งโปรแกรมได้ ใช้กำลังไฟฟ้าในการให้ความร้อน

9.2.รายละเอียดทางเทคนิค

9.2.1. โครงสร้างเป็นสแตนเลส (สแตนเลสสำหรับงานอาหาร) ทั้งด้านนอกและด้านใน

9.2.2. สามารถปรับอุณหภูมิของไฟบนไฟล่างได้ เตาอบแต่ละชั้นแยกการทำงานออกจากกัน

9.2.3. เป็นเตาอบระบบไฟฟ้า ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ชั้น จำนวนไม่น้อยกว่า 6 ถาด

9.2.4. มีระบบตั้งเวลาเตือน, ระบบไฟส่องสว่างภายในปิดอัตโนมัติ

9.2.5. สามารถเก็บอุณหภูมิด้วยฉนวนใยแก้ว 2 ชั้นทำให้ประหยัดพลังงานได้ดีขึ้น

9.2.6. ฮีตเตอร์สำหรับอุตสาหกรรมกินพลังงานน้อยแต่ให้ความร้อนสูงทำให้ประหยัดพลังงาน

9.2.7. สามารถนึ่งข้าวได้ประมาณ 110-150 ถ้วย โดยใช้เวลานึ่งข้าว 35 นาที หรือดีกว่า

9.2.8. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 9.6 กิโลวัตต์ แรงดันไฟฟ้า 380V/50Hz

9.2.9. สามารถปรับอุณหภูมิในการอบได้ 50-400 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

9.2.10. เตาอบด้านนอกมีขนาดไม่น้อยกว่า 120 x 80 x 120 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

9.3.รายละเอียดอื่นๆ

9.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอบพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

9.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

10. เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน จำนวน 2 ชุด

10.1.รายละเอียดทั่วไป

10.1.1. เป็นเตาอุ่นไส้กรอกด้วยระบบไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน

10.2.รายละเอียดทางเทคนิค

10.2.1. ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส และลูกกลิ้งสแตนเลสนำความร้อน

10.2.2. มีแกนลูกกลิ้งสแตนเลส (Stainless) 7 แกน

10.2.3. มีปุ่มควบคุมอุณหภูมิ 2 ปุ่ม และสามารถปรับอุณหภูมิตามต้องการ

(นางฐิติกานต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 9/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

10.2.4. เตามีขนาดไม่น้อยกว่า 60 x 35 x 20 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

10.3. รายละเอียดอื่นๆ

10.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอุ่นไส้กรอกพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

10.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

11. เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด จำนวน 2 ชุด

11.1. รายละเอียดทั่วไป

11.1.1. เป็นเตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด เหมาะสำหรับย่างหมู ย่างไก่ ย่างเนื้อ ย่างปลา เป็นต้น

11.2. รายละเอียดทางเทคนิค

11.2.1. วัสดุทำจากสแตนเลส มีความสวยงามมาก และทนทาน

11.2.2. ลูกบิดชุดโครเมียมเงางาม ทนความร้อนสูง

11.2.3. หัวเตาให้ความร้อนสูงร้อนไว มีปุ่มจุดประกายไฟ

11.2.4. มีถาดรองน้ำมัน ทำความสะอาดง่าย ตะแกรงถอดทำความสะอาดได้

11.2.5. สามารถใช้กับถังแก๊ส LPG ได้ทุกขนาด

11.2.6. เตามีขนาดไม่น้อยกว่า 50 x 40 x 20 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

11.3. รายละเอียดอื่นๆ

11.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาย่างพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

11.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

12. ตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) จำนวน 1 ชุด

12.1. รายละเอียดทั่วไป

12.1.1. เป็นตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) เหมาะสำหรับแช่ผัก/ผลไม้/วัตถุดิบเพื่อเตรียมปรุงอาหาร และใช้เป็น
โต๊ะเตรียมอาหารได้

12.2. รายละเอียดทางเทคนิค

12.2.1. วัสดุภายนอก ภายใน และบานประตูทำจากสแตนเลส เกรด 304

(นางฐิติกานต์ จันทร์เจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 10/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- 12.2.2. เป็นประตูบานทึบจำนวน 3 ประตู และมีจำนวนชั้นวางของไม่น้อยกว่า 6 ชั้น
- 12.2.3. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 600 ลิตร
- 12.2.4. สามารถตั้งค่าอุณหภูมิตั้งแต่ +1 ถึง +10 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
- 12.2.5. มีระบบควบคุมความเย็น และควบคุมความเย็นอัตโนมัติด้วยระบบ Digital Control พร้อมหน้าจอแสดงอุณหภูมิที่หน้าตู้เครื่อง
- 12.2.6. มีระบบ No-Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะ
- 12.2.7. มีระบบน้ำทิ้ง ระเหยน้ำทิ้งอัตโนมัติ (Self-Evaporating)
- 12.2.8. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้
- 12.2.9. สามารถล็อคตู้ด้วยกุญแจได้
- 12.2.10. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz
- 12.2.11. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 200 x 70 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

12.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 12.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด
- 12.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

13. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) จำนวน 1 ชุด

13.1. รายละเอียดทั่วไป

- 13.1.1. เป็นตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ หรืออาหารแช่แข็ง

13.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 13.2.1. วัสดุภายนอก ภายใน และบานประตูทำจากสแตนเลส เกรด 304
- 13.2.2. เป็นประตูบานทึบจำนวน 4 ประตู และมีจำนวนชั้นวางของไม่น้อยกว่า 6 ชั้น
- 13.2.3. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 900 ลิตร
- 13.2.4. สามารถตั้งค่าอุณหภูมิตั้งแต่ -15 ถึง -22 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
- 13.2.5. มีระบบควบคุมความเย็นด้วยระบบ Digital Control พร้อมหน้าจอแสดงอุณหภูมิที่หน้าตู้เครื่อง
- 13.2.6. มีระบบกระจายความเย็นด้วยพัดลมกระจายความเย็น

(นางจิตติกานต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทินงาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 11/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

13.2.7. มีระบบ No-Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะ

13.2.8. มีเทอร์บายน้ำทิ้ง

13.2.9. เป็นระบบ Inverter หรือดีกว่า

13.2.10. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตัวตู้

13.2.11. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

13.2.12. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 400 กิโลวัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz

13.2.13. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 120 x 70 x 190 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

13.3. รายละเอียดอื่นๆ

13.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

13.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

14. ตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ จำนวน 1 ชุด

14.1. รายละเอียดทั่วไป

14.1.1. เป็นตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ

14.2. รายละเอียดทางเทคนิค

14.2.1. เป็นตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์ มีถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ

14.2.2. มีขนาดความจุช่องบนไม่น้อยกว่า 300 ลิตร และช่องล่างไม่น้อยกว่า 200 ลิตร

14.2.3. ความจุช่องบนสามารถทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า -5 องศาเซลเซียส และความจุช่องล่างสามารถทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า -18 องศาเซลเซียส

14.2.4. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตัวตู้

14.2.5. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

14.2.6. ช่องบนใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 600 กิโลวัตต์ ส่วนช่องล่างใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 700 กิโลวัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz

14.2.7. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 200 x 100 x 100 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

14.3. รายละเอียดอื่นๆ

(นางฐิติกานต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทาน)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

14.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

14.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

15. ตู้แช่เย็นเครื่องตีแบบ 3 ประตู จำนวน 1 ชุด

15.1. รายละเอียดทั่วไป

15.1.1. เป็นตู้แช่เย็นเครื่องตีแบบ 3 ประตู เหมาะสำหรับแช่เครื่องตี นม น้ำผลไม้ เป็นต้น

15.2. รายละเอียดทางเทคนิค

15.2.1. เป็นตู้แช่เย็นเครื่องตีมีชั้นวางสินค้าไม่น้อยกว่า 15 ชั้น และปรับระดับได้

15.2.2. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 1,000 ลิตร หรือไม่น้อยกว่า 40 คิว

15.2.3. สามารถทำอุณหภูมิความเย็นตั้งแต่ 1 ถึง 10 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

15.2.4. กระจกแบบสุญญากาศ 2 ชั้น ชนิด Low E ป้องกันฝ้าหรือไอน้ำเกาะ

15.2.5. ภายในตู้ใช้อลูมิเนียมเคลือบสีทนทานต่อการกัดกร่อน ไม่เป็นสนิม

15.2.6. มีตัวปรับอุณหภูมิแบบ Digital Control มีตัวเลขโชว์อุณหภูมิด้านหน้าตู้

15.2.7. มีพัดลมระบายความเย็นไม่น้อยกว่า 4 ตัว

15.2.8. ใช้น้ำยาทำความเย็น R-290 เทียบเท่าหรือดีกว่า

15.2.9. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

15.2.10. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

15.2.11. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 160 x 50 x 200 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

15.2.12. ได้รับการรับรองฉลากประหยัดพลังงานเบอร์ 5

15.3. รายละเอียดอื่นๆ

15.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

15.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

16. ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า 21 ลิตร จำนวน 2 ชุด

16.1. รายละเอียดทั่วไป

16.1.1. เป็นถังต้มน้ำระบบไฟฟ้าเป็นแบบดิจิตอลมีไฟแสดงอุณหภูมิเป็นตัวเลขและสามารถกดปุ่มในการทำงาน

(นางจิตติกนต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

ต่างๆได้

16.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 16.2.1. ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์สามารถควบคุมอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำ ใช้งานง่าย ทนทาน
- 16.2.2. ถังต้มน้ำร้อนไฟฟ้ามีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อย 30 เซนติเมตร
- 16.2.3. ปริมาตรความจุไม่น้อยกว่า 21 ลิตร
- 16.2.4. ภายนอกเหนือก๊อกน้ำ มีลูกกลอนในหลอดแก้วใส สามารถแสดงระดับน้ำในถัง
- 16.2.5. มีโปรแกรม Boil ช่วยใช้ในการต้มน้ำที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 วินาที หลังจากนั้นกลับสู่อุณหภูมิเดิมที่ตั้งไว้ก่อนหน้าอย่างอัตโนมัติ
- 16.2.6. มีระบบล๊อคและปลดล๊อคปุ่ม ช่วยป้องกันการกดปุ่มโดยไม่ตั้งใจ
- 16.2.7. มีหูหิ้วที่ถนัดต้มน้ำสองข้าง สำหรับเคลื่อนย้ายได้สะดวก
- 16.2.8. มีชุดหุ้มถังกันความร้อน เพื่อป้องกันความร้อนจากการสัมผัสตัวถังเคลือบ
- 16.2.9. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 3,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz

16.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 16.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับถังต้มน้ำพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด
- 16.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

17. เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์ บดหั่นสับซอย จำนวน 2 ชุด

17.1. รายละเอียดทั่วไป

- 17.1.1. เป็นเครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์สารพัดประโยชน์ บดหั่นสับซอย

17.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 17.2.1. มีใบมีดต่างๆ มีทั้งหมดไม่น้อยกว่า 4 ชุด โดยมีรายละเอียดดังนี้
 - 17.2.1.1. ชุดใบมีดบด บดละเอียดได้ทั้งบดแห้ง บดน้ำ สำหรับ บดเนื้อ พริกแกง สมูทตี้
 - 17.2.1.2. ชุดใบนวดพลาสติก สำหรับนวดแป้ง ตีเค้ก ตีผสม นวดทอดมันปลา
 - 17.2.1.3. ชุดคั้นน้ำส้ม น้ำมะนาว
 - 17.2.1.4. ชุดใบมีดสไลด์ หั่น ซอย สำหรับสไลด์ผัก ผานเป็นเส้น แท่ง หรือเป็นแว่น

(นางจิตติกานต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 14/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- 17.2.2. มีปุ่มปรับความแรงการปั่นไม่น้อยกว่า 2 ระดับ พร้อมปุ่มกระแทกควบคุมการปั่นได้
- 17.2.3. ชุดใบมีดบดและสไลด์ทำจากสแตนเลสแท้ ปลอดภัย แข็งแรง ถอดล้างทำความสะอาดง่าย
- 17.2.4. โถปั่นทำจากพลาสติกเกรด A แข็งแรง ทนต่อแรงกระแทก ไม่แตกหักง่าย
- 17.2.5. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 400 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

17.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 17.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องเตรียมอาหารพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด
- 17.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

18. ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร จำนวน 2 ชุด

18.1. รายละเอียดทั่วไป

- 18.1.1. เป็นไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างสามารถปรุงอาหารที่หลากหลายโดยแต่ละฟังก์ชันแค่ปุ่มเดียว ช่วยประหยัดเวลาในการเตรียมอาหาร

18.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 18.2.1. เป็นไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างมีขนาดความจุขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร
- 18.2.2. มีระบบ Heat Wave Grill ช่วยจัดเตรียมอาหารปิ้ง-ย่างได้อย่างสมบูรณ์แบบ
- 18.2.3. มีระบบ LOCAL RECIPE โปรแกรมทำอาหารอัตโนมัติ โดยแต่ละฟังก์ชันแค่ปุ่มเดียว
- 18.2.4. มีฟังก์ชัน Quick Defrost ช่วยในการละลายอาหารได้อย่างรวดเร็ว และทั่วถึง
- 18.2.5. มีฟังก์ชัน Keep Warm รักษาอุณหภูมิที่เหมาะสม
- 18.2.6. สามารถเลือกปรับระดับความร้อนได้ 6 ระดับ ตามความต้องการ และความเหมาะสมของอาหาร
- 18.2.7. สามารถตั้งเวลาในการทำอาหารได้สูงสุด 99 นาที
- 18.2.8. ภายในติดตั้งเซรามิก (Ceramic Inside) ทำให้ทนทาน ป้องกันรอยขีดข่วน และทำความสะอาดได้ง่าย
- 18.2.9. มีหน้าจอแสดงผล LED ช่วยให้ติดตามผลการทำงานได้ทันที
- 18.2.10. มีฟังก์ชัน ECO Mode ลดการใช้พลังงาน ด้วยการใช้พลังงานเพียงเล็กน้อยในโหมดสแตนด์บาย
- 18.2.11. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,200 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

18.3. รายละเอียดอื่นๆ

(นางจิตติกนต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 15/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

18.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับไมโครเวฟพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

18.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

19. เครื่องผสมอาหารแบบยกโกขนาด 5 ควอทซ์ จำนวน 2 ชุด

19.1. รายละเอียดทั่วไป

19.1.1. เป็นเครื่องผสมอาหารที่ใช้เฟืองและระบบมอเตอร์ในการขับเคลื่อน

19.2. รายละเอียดทางเทคนิค

19.2.1. มีปุ่มปรับระดับความเร็ว 10 ระดับ หรือดีกว่า

19.2.2. มีระบบล๊อคนิรภัย ล็อคตัวโถอย่างปลอดภัยในการประกอบอาหาร

19.2.3. ตัวเครื่องทำด้วยโลหะมันวาว ป้องกันสนิม แข็งแรงทนทาน

19.2.4. มี Sensor เพื่อป้องกันการใช้งาน Overload

19.2.5. ในชุดประกอบด้วย

19.2.5.1. อ่างผสมทำจากสแตนเลส ขนาด 5 ควอทซ์ พร้อมหูจับ จำนวน 2 ใบ

19.2.5.2. หัวตี 3 แบบ (ตะกร้อ, ใบไม้, เกลียว)

19.2.5.3. ฝาครอบกันกระเด็น

19.2.5.4. ฝาปิดอ่างผสม

19.2.6. กำลังมอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 300 วัตต์

19.2.7. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

19.3. รายละเอียดอื่นๆ

19.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องผสมอาหารพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

19.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

20. เครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ จำนวน 1 ชุด

20.1. รายละเอียดทั่วไป

20.1.1. เป็นเครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ

(นางจิตติกนต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

.....
.....

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

.....
.....

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

20.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 20.2.1. เครื่องจ่ายบรรจุน้ำได้ทั้งคัลจะไม่ต่ำกว่า 10 ลิตร จำนวน 4 โถ
- 20.2.2. ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส สวยงาม ทำความสะอาดได้ง่าย ตัวถังถอดล้างได้
- 20.2.3. ตัวโถทำจากพลาสติกอย่างหนา
- 20.2.4. มีระบบทำความเย็นในตัว
- 20.2.5. มีใบกวนทำความเย็นทั่วโถ
- 20.2.6. สวิตช์ทำความเย็นและสวิตช์ใบกวนแยกจากกัน
- 20.2.7. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 500 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz
- 20.2.8. เครื่องจ่ายมีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 40 x 60 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

20.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 20.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องจ่ายน้ำหวานพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด
- 20.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

21. เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

21.1. รายละเอียดทั่วไป

- 21.1.1. เป็นเครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลสโดยความสามารถใช้ได้กับน้ำแข็งยูนิตและน้ำแข็งปนได้

21.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 21.2.1. มีใบมีด 2 ใบทำให้ได้แกร์ดน้ำแข็งที่ละเอียดมากแบบปุยนุ่มหรือแกร์ดหิมะไอซ์มอนสเตอร์ได้
- 21.2.2. โครงสร้างผลิตจากเหล็กหล่อและตัวท่อและถาดรองน้ำแข็งทำจากสแตนเลส
- 21.2.3. กำลังมอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 200 วัตต์
- 21.2.4. การหมุนของมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 1,400 รอบต่อนาที
- 21.2.5. สามารถบดน้ำแข็งได้ไม่น้อยกว่า 160 กิโลกรัมต่อชั่วโมง
- 21.2.6. มีระบบตัดไฟฟ้าของมอเตอร์ ในกรณีใช้งานเกินกำลัง
- 21.2.7. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

21.3. รายละเอียดอื่นๆ

(นางจิตติกันต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทินงาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 17/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

21.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องบดน้ำพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

21.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

22. เครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนขนาดไม่น้อยกว่า 2 ลิตร จำนวน 2 ชุด

22.1. รายละเอียดทั่วไป

22.1.1. เป็นเครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนสำหรับอัดไส้กรอกหรือส่วนผสมต่างๆ

22.2. รายละเอียดทางเทคนิค

22.2.1. โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

22.2.2. มีความจุไม่น้อยกว่า 2 ลิตร

22.2.3. กระบอกอัดมีขนาดไม่น้อยกว่า 2 เซนติเมตร

22.2.4. เครื่องอัดไส้กรอกมีขนาดไม่น้อยกว่า 50 x 20 x 20 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

22.3. รายละเอียดอื่นๆ

22.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

23. เครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน จำนวน 2 ชุด

23.1. รายละเอียดทั่วไป

23.1.1. เป็นเครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน

23.2. รายละเอียดทางเทคนิค

23.2.1. โครงสร้างผลิตจากเหล็กหล่อหรือสแตนเลส

23.2.2. ขนาดปากเครื่องบดไม่น้อยกว่าเบอร์ 12

23.2.3. ตัวเล็กกระตัดรัดน้ำหนักรเบา สามารถเคลื่อนที่ไปไหนได้สะดวกสบาย ทำความสะอาดได้ง่าย ปลอดภัย

23.3. รายละเอียดอื่นๆ

23.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางจิตติกันต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทนาน)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

24. เครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี) จำนวน 2 ชุด

24.1. รายละเอียดทั่วไป

24.1.1. เป็นทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี) สำหรับพิมพ์ขนมวาฟเฟิลทรงกลม แบบพิมพ์ลึก

24.2. รายละเอียดทางเทคนิค

24.2.1. สามารถพิมพ์รังผึ้งขนาดไม่น้อยกว่า 18 เซนติเมตร และแกนหมุนกลับได้ 180 องศา

24.2.2. สามารถทำความร้อน 50 - 300 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

24.2.3. มีแผ่นความร้อนเคลือบสาร Non-Stick ทำให้ขนมไม่ติดพิมพ์

24.2.4. สามารถตั้งเวลาได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 5 นาที และมีเสียงเตือนเมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้

24.2.5. มีถาดรองเศษอาหาร ถอดล้างทำความสะอาดง่าย

24.2.6. มีสวิตช์เปิด-ปิด ปรับอุณหภูมิและตั้งเวลาอยู่หน้าตัวเครื่อง

24.2.7. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,500 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

24.3. รายละเอียดอื่นๆ

24.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องทำวาฟเฟิลพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

24.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

25. เครื่องปั่นขนมปังแบบ 4 ช่อง จำนวน 2 ชุด

25.1. รายละเอียดทั่วไป

25.1.1. เป็นเครื่องปั่นขนมปังแบบ 4 ช่อง

25.2. รายละเอียดทางเทคนิค

25.2.1. ตัวเครื่องปั่นขนมปังผลิตจากสแตนเลสไม่เป็นสนิม พร้อมช่องปั่นขนมปัง 4 ช่อง

25.2.2. สามารถใส่ขนมปังแผ่นหนาได้ และสามารถเลือกปั่นขนมปังแบบให้เกรียมหน้าเดียว หรือเกรียม 2 หน้าได้

25.2.3. สามารถปรับระดับความร้อนได้ไม่น้อยกว่า 5 ระดับ

25.2.4. สามารถแยกปั่นได้ 2 แผ่นได้

25.2.5. ปุ่มควบคุมการทำงาน 2 ชุดในเครื่องเดียว โดยมีฟังก์ชันดังนี้ หรือดีกว่า

(นางฐิติกันต์ จันทร์เจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 19/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

25.2.5.1. ยกเลิกการทำงาน ด้วยปุ่ม Cancel

25.2.5.2. เพิ่มเวลา ด้วยปุ่ม Defrost

25.2.5.3. ลดเวลา ด้วยปุ่ม Reheat

25.2.6. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,800 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

25.3. รายละเอียดอื่นๆ

25.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องบึงขนมปังพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

25.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

26. ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์ จำนวน 2 ชุด

26.1. รายละเอียดทั่วไป

26.1.1. เป็นชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์

26.2. รายละเอียดทางเทคนิค

26.2.1. โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

26.2.2. ฝาชุดอ่างอุ่นเปิดทางได้ 90 องศา

26.2.3. มีขนาดความจุได้ไม่น้อยกว่า 3 ลิตร

26.2.4. สามารถถอดแยกชิ้นได้ สะดวกในการทำทำความสะอาด

26.3. รายละเอียดอื่นๆ

26.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

27. ชุดอุ่นซूपกลม/บุฟเฟต์ จำนวน 2 ชุด

27.1. รายละเอียดทั่วไป

27.1.1. เป็นชุดอุ่นซूपกลม/บุฟเฟต์

27.2. รายละเอียดทางเทคนิค

27.2.1. โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

(นางจิตติกันต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 20/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

27.2.2. ฝาชุดอ่างอุ่นเปิดทางได้ 90 องศา

27.2.3. มีขนาดความจุได้ไม่น้อยกว่า 9 ลิตร

27.2.4. สามารถถอดแยกชิ้นได้ สะดวกในการทำทำความสะอาด

27.3. รายละเอียดอื่นๆ

27.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

28. โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ 2 ชั้น จำนวน 4 ชุด

28.1. รายละเอียดทั่วไป

28.1.1. เป็นโต๊ะประกอบอาหาร โครงสร้างของโต๊ะและพื้นผิวหน้าโต๊ะทำด้วยสแตนเลสอย่างดี

28.2. รายละเอียดทางเทคนิค

28.2.1. ขนาดของโต๊ะไม่น้อยกว่า 180 x 60 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

28.2.2. มีชั้นวางของด้านล่างโดยความหนาของเนื้อสแตนเลสชั้นวางด้านล่างไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร

28.2.3. ความหนาของเนื้อสแตนเลสหน้าโต๊ะด้านบนไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร

28.2.4. ขาโต๊ะทำด้วยสแตนเลสขากกลม ขาโต๊ะมีความหนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร มีความแข็งแรงรับน้ำหนักได้ดี และแรงสับ ต่ำ ขณะทำอาหารได้

28.3. รายละเอียดอื่นๆ

28.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

29. แก้วสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม จำนวน 25 ตัว

29.1. รายละเอียดทั่วไป

29.1.1. เป็นแก้วสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม ทำด้วยสแตนเลสอย่างดี

29.2. รายละเอียดทางเทคนิค

29.2.1. โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส ทรงสี่เหลี่ยม

29.2.2. ปลายแก้วหุ้มด้วยพลาสติกป้องกันสั่นและป้องกันพื้นเป็นรอย

29.2.3. ขนาดของแก้วไม่น้อยกว่า 25 x 25 x 45 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

(นางจิตติกนต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 21/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

29.3. รายละเอียดอื่นๆ

29.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

30. อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว จำนวน 2 ชุด

30.1. รายละเอียดทั่วไป

30.1.1. เป็นโต๊ะอ่างล้างแบบ 2 หลุม โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

30.2. รายละเอียดทางเทคนิค

30.2.1. เป็นโต๊ะอ่างสำหรับล้างวัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร

30.2.2. พื้นและโครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

30.2.3. มีอ่างล้างจำนวน 2 หลุมติดกัน พร้อมก๊อกน้ำ

30.2.4. ใต้อ่างมีตะแกรงสำหรับวางของ

30.2.5. มีที่พิกัดน้ำข้าง

30.2.6. หลุมซิงค์มีขนาดไม่น้อยกว่า 50 x 50 x 30 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x ลึก)

30.2.7. โต๊ะมีขนาดไม่น้อยกว่า 70 x 150 x 85 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

30.3. รายละเอียดอื่นๆ

30.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบประปาให้เข้ากับอ่างล้างพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

30.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

31. ชั้นคว่ำจานสแตนเลส 4 ชั้น แบบซีก จำนวน 2 ชุด

31.1. รายละเอียดทั่วไป

31.1.1. เป็นชั้นสแตนเลสช่องโปร่ง สำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส

31.2. รายละเอียดทางเทคนิค

31.2.1. โครงสร้างทำด้วยสแตนเลสเกรด 304 ทั้งหมด

31.2.2. ขาเป็นแป๊ปอลูมิเนียมสแตนเลส ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว พร้อมทั้งตั้งปรับระดับได้

31.2.3. มีชั้นสำหรับวางอุปกรณ์แบบซีก ทำด้วยสแตนเลส 4 ชั้น

(นางจิตติกันต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 22/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

31.2.4. ชั้นควมามีขนาดไม่น้อยกว่า $50 \times 150 \times 140$ เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

31.3. รายละเอียดอื่นๆ

31.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

32. ชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อ จำนวน 2 ชุด

32.1. รายละเอียดทั่วไป

32.1.1. เป็นชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อ สำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส

32.2. รายละเอียดทางเทคนิค

32.2.1. เป็นชั้นวางของ 5 ชั้น มีล้อ ผลิตจากสแตนเลสทั้งตัว แข็งแรงทนทานต่อการใช้งาน

32.2.2. ใช้สำหรับวางเครื่องต้ม หรืออาหาร มีล้อเลื่อนสำหรับเคลื่อนย้ายได้

32.2.3. ชั้นสแตนเลสมีขนาดไม่น้อยกว่า $30 \times 50 \times 120$ เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

32.3. รายละเอียดอื่นๆ

32.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

33. ชั้นสแตนเลสเสียบถาด 15 ชั้น จำนวน 2 ชุด

33.1. รายละเอียดทั่วไป

33.1.1. เป็นชั้นสแตนเลสสำหรับเสียบถาดวางอุปกรณ์ 15 ชั้น

33.2. รายละเอียดทางเทคนิค

33.2.1. เป็นชั้นสแตนเลสเสียบถาด 15 ชั้น

33.2.2. ใช้สำหรับเสียบถาดวางอาหาร มีล้อเลื่อนสำหรับเคลื่อนย้ายได้

33.2.3. สามารถใส่ถาดขนาดไม่น้อยกว่า 40×60 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว)

33.2.4. ชั้นสแตนเลสมีขนาดไม่น้อยกว่า $45 \times 60 \times 170$ เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

33.3. รายละเอียดอื่นๆ

33.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางจิตติกันต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

34. ตู้เก็บอุปกรณ์ครัวสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

34.1. รายละเอียดทั่วไป

34.1.1. เป็นตู้เก็บวัสดุอุปกรณ์ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

34.2. รายละเอียดทางเทคนิค

34.2.1. โครงสร้างตู้ทำด้วยสแตนเลส

34.2.2. มีชั้นวางของภายในไม่น้อยกว่า 2 ชั้น

34.2.3. ประตูแบบบานเลื่อน

34.2.4. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 120 x 60 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

34.3. รายละเอียดอื่นๆ

34.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

35. เครื่องดูดควันแบบกระโจมติดผนังสแตนเลส จำนวน 4 ชุด

35.1. รายละเอียดทั่วไป

35.1.1. เป็นเครื่องดูดควันแบบกระโจม American Style ใช้สำหรับดูดควันในการประกอบอาหาร โดยมีการควบคุมการทำงานด้วยอิเล็กทรอนิกส์หรือระบบสัมผัส

35.2. รายละเอียดทางเทคนิค

35.2.1. เครื่องดูดควันมีขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 100 เซนติเมตร โครงสร้างสแตนเลสง่ายต่อการดูแลรักษา

35.2.2. มีฟิลเตอร์สแตนเลส 4 ชั้น ช่วยกรองไขมันจากควัน

35.2.3. แผงควบคุมเป็นระบบสวิตช์อัตโนมัติ

35.2.4. ควบคุมการทำงานง่ายด้วยระบบดิจิตอล พร้อมทั้งตั้งเวลาปิดเครื่องได้

35.2.5. มีหน้าจอ LED แสดงผล และแสดงเวลาปัจจุบัน

35.2.6. มีมอเตอร์ดูดอากาศไม่น้อยกว่า 1 ตัว ให้แรงดูดไม่น้อยกว่า 2,000 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง

35.2.7. สามารถปรับระดับแรงดูดครัวได้ไม่น้อยกว่า 3 ระดับ

35.2.8. มีหลอดไฟส่องแสงสว่างไม่น้อยกว่า 2 ดวง หรือดีกว่า

(นางจิตติกันต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

35.3. รายละเอียดอื่นๆ

35.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าและติดตั้งแบบเจาะช่องระบายอากาศออกนอกอาคารพร้อมใช้งาน
ตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

35.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

36. เครื่องชงวีพร้อมอ่างความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร จำนวน 2 ชุด

36.1. รายละเอียดทั่วไป

36.1.1. เป็นเครื่องที่ทำให้เนื้อสัตว์สุกโดยที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ และระดับความสุกของเนื้อสัตว์ได้อย่างแม่นยำ
และยังรักษาความชุ่มฉ่ำของเนื้อได้เป็นอย่างดี

36.2. รายละเอียดทางเทคนิค

36.2.1. เครื่องชงวีรองรับปริมาณน้ำไม่น้อยกว่า 50 ลิตร

36.2.2. มีค่าความแม่นยำ ± 0.1 °C หรือดีกว่า

36.2.3. สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ 5-95 °C หรือดีกว่า

36.2.4. สามารถควบคุมเวลาในการชงวีได้ 5 นาที ถึง 99 ชั่วโมง หรือดีกว่า

36.2.5. สามารถเลือกอุณหภูมิได้ทั้งองศาเซลเซียสและองศาฟาเรนไฮต์

36.2.6. มีหน้าจอแสดงผลดังนี้ หรือดีกว่า

36.2.6.1. แสดงผลอุณหภูมิควบคุม

36.2.6.2. แสดงผลอุณหภูมิปัจจุบัน

36.2.6.3. แสดงสถานะให้ความร้อน

36.2.6.4. แสดงสถานะการทำงาน

36.2.7. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,500 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

36.2.8. อ่างชงวีผลิตจากโพลีคาร์บอเนตความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร พร้อมสเกลบอกปริมาตรข้างอ่าง

36.2.9. ขนาดอ่างชงวีมีขนาดไม่น้อยกว่า 30 x 50 x 20 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

36.2.10. ฝูงชงวีขนาด 10x15 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ

36.2.11. ฝูงชงวีขนาด 25x30 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ

(นางฐิติกานต์ จันทร์เจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

36.3. รายละเอียดอื่นๆ

36.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

37. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว จำนวน 1 ระบบ

37.1. รายละเอียดทั่วไป

- 37.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบแก๊ส พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของ
ห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์แก๊สในการปรุงอาหาร
- 37.1.2. ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ใน
ด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา

37.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 37.2.1. จัดให้มีถังแก๊สขนาด 48 กิโลกรัม จำนวน 6 ถัง มีพื้นที่จัดวางในที่ที่เหมาะสม ภายนอกอาคารมีรั้วป้องกัน
รอบบริเวณทำด้วยโลหะแข็งแรงถังแก๊สทำด้วยเหล็กเหนียวพิเศษที่ทนทาน และมีช่องว่างสำหรับสามารถ
ล้วงมือเข้าไปปิดวาล์วควบคุมได้หากในกรณีฉุกเฉิน พร้อมกุญแจล็อก
- 37.2.2. จัดให้มีการเดินท่อแก๊สโดยใช้ท่อแก๊ส ชนิดไม่มีตะเข็บทนแรงดัน ใช้สำหรับแก๊สโดยเฉพาะจากถังแก๊สเข้าสู่
ห้องครัวในบริเวณที่ฝังพื้นต้องใช้ท่อสแตนเลสสตีล
- 37.2.3. ท่อ Main ต้องมี Safety relief value ทั้ง 2 ด้าน
- 37.2.4. ชุด Regulator จะต้องมีความ capacity เพียงพอ จะต้องเป็นชุด Double (คู่) และมีวาล์วควบคุมทั้งสองด้าน
- 37.2.5. มีระบบป้องกันเตือนแก๊สรั่ว และได้มีการรับรองมาตรฐานจากธุรกิจพลังงาน
- 37.2.6. มีชุด control ระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่วและชุดปิดเปิดแก๊สอัตโนมัติ (solenoid valve)
- 37.2.7. Valve ที่ใช้ชุด station หรือภายในจะต้องเป็น valve สำหรับ LPG โดยเฉพาะ
- 37.2.8. Valve ชุด pigtail จะต้องเป็น check valve เท่านั้น
- 37.2.9. มีระบบวาล์วฉุกเฉินภายในห้องครัว ในเวลาเกิดเหตุฉุกเฉินสามารถทำการปิดระบบได้ทั้งระบบ
- 37.2.10. จัดให้สายอ่อนเข้าเตาแก๊ส ใช้เป็นอุปกรณ์เชื่อมต่อระหว่างเครื่องปรับความดันก๊าซที่หัวถังหรือต่อกับ
เครื่องใช้โดยใช้สายพีวีซี ที่ใช้สำหรับก๊าซ LPG
- 37.2.11. จะต้องมียุติ By pass สำหรับเมื่อเหตุชุดควบคุมอัตโนมัติเสีย

(นางจิตติกันต์ จันทร์เจียม)
ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัญญา หาญยุทธ)
กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทาน)
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 26/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

37.2.12. จะต้อง มี Panel control ควบคุมระหว่างเครื่องเตาแก๊สรุ่นและชุดควบคุมอัตโนมัติ

37.3. รายละเอียดอื่นๆ

37.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบติดตั้งระบบแก๊สพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

37.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

38. ชุดติดตั้งระบบไฟฟ้าในครัว จำนวน 1 ระบบ

38.1. รายละเอียดทั่วไป

38.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบไฟฟ้า พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของ
ห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าในการปรุงอาหาร

38.1.2. ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์
ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา

38.2. รายละเอียดทางเทคนิค

38.2.1. ติดตั้งระบบแรงดัน 220V และ 380V ตามชนิดของอุปกรณ์ไฟฟ้าให้เหมาะสม

38.2.2. ขนาดของสายไฟ สามารถทนต่อแรงดันและกระแสไฟฟ้าตามชนิดของครุภัณฑ์

38.2.3. ติดตั้งตู้ควบคุมพร้อมระบบ Safety เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด ตามชนิดของครุภัณฑ์

38.2.4. ติดตั้ง Main อุปกรณ์ Safety

38.2.5. ติดตั้งระบบแสงสว่าง ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน

38.2.6. ติดตั้งระบบปลั๊กไฟฟ้าชนิดมีกราวด์ ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน

38.3. รายละเอียดอื่นๆ

38.3.1. ตำแหน่งการติดตั้งระบบไฟฟ้าจะต้องเป็นไปตามจุดของครุภัณฑ์ที่กำหนด

38.3.2. การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก

38.3.3. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

39.ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว จำนวน 1 ระบบ

39.1. รายละเอียดทั่วไป

(นางฐิติกันต์ จันทร์เจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัญญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- 39.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบน้ำประปาและน้ำเสีย พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์น้ำประปาในการปรุงอาหาร
- 39.1.2. ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา

39.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 39.2.1. ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา ตามจุดแต่ละชนิด แต่ละขนาดของครุภัณฑ์
- 39.2.2. ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา พร้อมก๊อกน้ำตามความเหมาะสมของการใช้งานตามขนาดของห้องปฏิบัติการ
- 39.2.3. ติดตั้งท่อน้ำทิ้งลงยังถังดักไขมันขนาดไม่น้อยกว่า 40 ลิตร และเชื่อมต่อกับบ่อบำบัดน้ำเสียของทางวิทยาลัย
- 39.2.4. ติดตั้งชุดควบคุม วาล์วน้ำ สำหรับห้องปฏิบัติการ เพื่อใช้ควบคุมการปิด เปิดระบบน้ำประปา

39.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 39.3.1. ตำแหน่งการติดตั้งระบบน้ำประปาจะต้องเป็นไปตามตำแหน่งของครุภัณฑ์ที่ราชการกำหนด
- 39.3.2. การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก
- 39.3.3. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

40. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU จำนวน 3 ชุด

40.1. รายละเอียดทั่วไป

- 40.1.1. เป็นเครื่องปรับอากาศชนิดแยกส่วนแบบตั้งพื้นหรือแบบแขวน

40.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 40.2.1. เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปจากโรงงาน
- 40.2.2. เครื่องปรับอากาศมีขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU
- 40.2.3. ใช้น้ำยาระบบ R22 หรือ R-32 หรือ R-410a
- 40.2.4. ได้รับรองการประหยัดพลังงานไฟฟ้าที่ติดฉลากแสดงประสิทธิภาพระดับเบอร์ 5
- 40.2.5. เครื่องปรับอากาศได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (ม.อ.ก.)
- 40.2.6. ระบบควบคุมการทำงานด้วยรีโมทชนิดมีสาย
- 40.2.7. เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปทั้งชุดทั้งหน่วยส่งความเย็นและหน่วยระบายความร้อนจาก

(นางฐิติกันต์ จันทร์เจียม)
ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)
กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทาน)
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 28/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

โรงงานเดียวกัน

40.2.8. ชนิดคอมเพรสเซอร์เป็นชนิดโรตารี หรือดีกว่า

40.2.9. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

40.3. รายละเอียดอื่นๆ

40.3.1. ผู้เสนอราคาต้องทำการติดตั้งให้สามารถพร้อมใช้งาน

40.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

41. โทรทัศน์ LED (Smart TV) ขนาดไม่น้อยกว่า 65 นิ้ว จำนวน 1 เครื่อง

41.1. รายละเอียดทั่วไป

41.1.1. จอภาพ Smart TV ขนาดไม่ต่ำกว่า 65 นิ้ว

41.2. รายละเอียดทางเทคนิค

41.2.1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตสำหรับใช้งานกลุ่มองค์กร ได้แก่ Hospitality TV หรือ Commercial TV หรือ Professional TV (ไม่เป็นกลุ่ม Home use)

41.2.2. เป็นจอแสดงผลหลอดภาพชนิด LED มีระดับความละเอียดหน้าจอ 3,840 x 2,160 Pixels หรือดีกว่า

41.2.3. จอภาพรองรับระบบ HDR, HDR10+, HLG และมีค่า PQI ไม่น้อยกว่า 2,200

41.2.4. มีลำโพงในตัว จำนวน 2 หน่วย ขนาดวัตต์ รวมไม่น้อยกว่า 20 วัตต์ (RMS)

41.2.5. มี Web Browser รองรับการรับชมรายการ live และ On Demand บนเว็บไซต์

41.2.6. มีช่องต่อ USB ไม่น้อยกว่า 2 ช่อง รองรับไฟล์ ภาพ , เพลง และ ภาพยนตร์ นามสกุล .MP4

41.2.7. มีช่องต่อ HDMI ไม่น้อยกว่า 3 ช่อง (รองรับ eARC จำนวน 1 ช่อง)

41.2.8. มีช่องต่อ Ethernet (LAN) จำนวน 1 ช่อง สำหรับเชื่อมต่อ Network หรือ Internet

41.2.9. มีช่องต่อ Ethernet Bridge (LAN-Out) จำนวน 1 ช่อง สำหรับต่อพ่วงออก Network หรือ Internet

41.2.10. มีระบบการเชื่อมต่อแบบไร้สาย (Wi-Fi) ติดตั้งภายในตัวเครื่อง

41.2.11. รองรับการสะท้อนหน้าจอจากระบบ Android และ Windows 10 หรือ Windows 11 เป็นอย่างน้อย

41.2.12. รองรับการเปิด Multi View หรือ Picture by Picture หรือ Picture in Picture ได้ เช่น สามารถเปิดช่องทีวี คู่กับเปิด Computer เชื่อมต่อไร้สายขึ้นหน้าจอเดียวกันระหว่างการใช้งานได้

(นางจิตติกันต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

41.2.13. มีตัวรับสัญญาณดิจิทัล (Digital TV/ DVB-T2) ในตัว

41.2.14. มีคุณสมบัติล็อคการตั้งค่าเครื่อง การล็อคเมนูการตั้งค่า (Lock Menu Setting) และการล็อคปุ่มกดที่จอภาพ (Lock button)

41.2.15. สามารถปรับตั้งให้แสดงสัญลักษณ์ หรือ Logo หน่วยงานที่หน้าจอได้พร้อมข้อความต้อนรับเมื่อเข้าสู่จอภาพ

41.2.16. รองรับการเชื่อมต่อ Keyboard, Mouse ควบคุมจอหรือระบบที่เชื่อมต่อเข้าจอได้

41.2.17. รองรับการเชื่อมต่อควบคุมคอมพิวเตอร์ระยะไกลผ่านเครือข่าย (Remote Desktop Computer) ได้

41.2.18. รองรับการเปิด Office 365 ผ่านระบบอินเทอร์เน็ตได้

41.3. รายละเอียดอื่น ๆ

41.3.1. มีผลิตภัณฑ์ต้องได้รับมาตรฐาน มอก.1195-2536 เป็นอย่างน้อย

41.3.2. สินค้าที่นำมาขายต้องเป็นสินค้าที่ผลิตจากโรงงานของตนเองโดยมีเยื่อหุ้มเดียวกับโรงงานผู้ผลิต ไม่ใช่สินค้าที่สั่งผลิตหรือปลอมแปลงมาเพื่อตีตราขายให้ตรงกับข้อกำหนดของราชการ โดยใช้เป็นเอกสาร ISO ของโรงงานเป็นการยืนยันชื่อของโรงงานในเอกสาร

41.3.3. มีหนังสือแต่งตั้งรับรองจากผู้มีอำนาจลงนามของเจ้าของผลิตภัณฑ์เพื่อเข้างานโดยมีระบุชื่องานโครงการและชื่อรุ่นสินค้า

41.3.4. รับประกัน 3 ปี บริการถึงสถานที่ติดตั้ง (Onsite Service) หรือดีกว่า

42. เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา จำนวน 1 เครื่อง

42.1. รายละเอียดทั่วไป

42.1.1. ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบคุณภาพ ISO 9001 และ ISO 14001 Series

42.1.2. ได้รับการรับรองมาตรฐานการแผ่กระจายของแม่เหล็กไฟฟ้าจากสถาบันได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น FCC พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.3. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยจากสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น UL พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.4. ได้รับการรับรองมาตรฐานการประหยัดพลังงาน Energy Star 8.0 พร้อมเอกสารรับรอง

(นางฐิติกันต์ จันทร์เจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทงาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 30/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

42.1.5. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม EPEAT Rating หรือ RoHS พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.6. บริษัทผู้ผลิตเครื่องคอมพิวเตอร์ที่เสนอจะต้องมีระบบ Online Support ที่ให้บริการ Download คู่มือ, Drive และ Bios Update ผ่านทางระบบ Internet โดยผู้เสนอราคาจะต้องแจ้ง URL ให้ทราบมาในเอกสาร เสนอราคานี้ด้วย

42.1.7. บริษัทผู้เสนอราคาต้องมีหนังสือแต่งตั้งตัวแทนจำหน่ายโดยตรงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ หรือ บริษัทผู้ผลิตที่มีสาขาในประเทศไทย

42.1.8. ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย

42.2. รายละเอียดทางเทคนิค

42.2.1. มีหน่วยประมวลผลกลาง (CPU) ไม่น้อยกว่า 6 แกนหลัก (6 core) โดยมีความเร็วสัญญาณนาฬิกา พื้นฐาน ไม่น้อยกว่า 2.1 GHz และมีเทคโนโลยีเพิ่มสัญญาณนาฬิกาได้ในกรณีที่ต้องใช้ความสามารถในการ ประมวลผลสูง จำนวน 1 หน่วย

42.2.2. มีหน่วยความจำหลัก (Memory) ชนิด DDR4 2400 MHz หรือดีกว่า ขนาดไม่น้อยกว่า 8 GB

42.2.3. มีหน่วยความจำสำรอง (Hard Disk) ชนิด SATA 1 TB หรือ ชนิด Solid State Drive (SSD) ที่มีขนาด ความจุไม่น้อยกว่า 256 GB หรือดีกว่า

42.2.4. ระบบ Bios ของเครื่องคอมพิวเตอร์ต้องมีเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ที่เสนอ และต้องสามารถ แสดงหมายเลขเครื่อง (Serial Number) ที่ตรงกับหมายเลขที่ติดมากับตัวเครื่องได้

42.2.5. ตัว Keyboard มีระบบ Spill Resistant เพื่อป้องกันอุปกรณ์ภายในตัวเครื่องจากการทำน้ำหกใส่

42.2.6. มี Pointing device แบบ Touchpad หรือดีกว่า

42.2.7. มีช่องสัญญาณเชื่อมต่อ USB 3.0 จำนวนไม่น้อยกว่า 1 พอร์ตมี และช่องสัญญาณเชื่อมต่อแบบ HDMI หรือ VGA ที่ติดตั้งบนแผงวงจรหลัก จำนวน 1 พอร์ต

42.2.8. สนับสนุนการทำงานแบบเครือข่ายไร้สายตามมาตรฐาน IEEE 802.11 แบบ Wireless ac/b/g/n พร้อม Bluetooth V5.0 หรือดีกว่า

42.2.9. มีจอภาพขนาดไม่น้อยกว่า 14 นิ้ว แบบ HD มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1366 x 768 หรือดีกว่า โดยเป็นแบบ ไม่สะท้อน Anti-Glare

(นางจิตติกันต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 31/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- 42.2.10. เครื่องคอมพิวเตอร์มีขนาดน้ำหนักไม่เกิน 2.0 กิโลกรัม รวม Battery
- 42.2.11. มีแบตเตอรี่ชนิด Lithium แบบ 30Wh หรือดีกว่า
- 42.2.12. ส่วนจัดเก็บและสำรองข้อมูลให้ปลอดภัยจากภัยคุกคามทั้งภายในและภายนอก จำนวน 1 License
 - 42.2.12.1. ใช้ได้บนระบบปฏิบัติการวินโดวส์ (Windows)
 - 42.2.12.2. สามารถสร้างพื้นที่สำหรับจัดเก็บข้อมูล (Partition) บนส่วนจัดเก็บข้อมูล (Hard disk) ของเครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊ก สามารถป้องกันข้อมูลที่จัดเก็บไว้ในพื้นที่ ที่สร้างขึ้นให้ปลอดภัยจากการภัยคุกคามและการโจมตีของ Malware, Ransom ware และ Hacking program/agent
 - 42.2.12.3. ระบบปฏิบัติการต้องไม่จำข้อมูลและเรียกดูไฟล์ที่เปิดจากพื้นที่ที่สร้างขึ้นนี้ย้อนหลังได้
 - 42.2.12.4. การเข้าถึงข้อมูลในพื้นที่นี้ต้องเปิดผ่าน Explorer ด้วยการใส่รหัส (Password) และ One time Password (OTP) จาก Google Authenticator ผ่านสมาร์ตโฟน หรือ Digital key
 - 42.2.12.5. ต้องสามารถสำรองข้อมูลจากโฟลเดอร์ทั่วไปบนคอมพิวเตอร์ไปยังโฟลเดอร์ที่ฝังอยู่ในพื้นที่ได้โดยอัตโนมัติ (Auto Backup)
 - 42.2.12.6. ผู้ใช้สามารถกำหนดไฟล์ข้อมูลสำรองที่บันทึกได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 5 เวอร์ชัน และสามารถเรียกดูไฟล์จากข้อมูลสำรองย้อนหลังได้ (Recover File)

42.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 42.3.1. มีการรับประกันเครื่องคอมพิวเตอร์จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1 ปี พร้อมรับประกันอุปกรณ์ทุกชิ้นส่วน
- 42.3.2. มีกระเป๋าสำหรับใส่เครื่องพร้อมอุปกรณ์ที่ออกแบบเพื่อให้ใส่คอมพิวเตอร์แบบ Notebook และมีวัสดุภายในที่ป้องกันการกระแทกจากภายนอก

43. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน จำนวน 1 เครื่อง

43.1. รายละเอียดทั่วไป

- 43.1.1. เป็นชุดเครื่องเสียงขยายเสียงแบบพกพา ติดตั้งล้อลากและมีคันจับง่ายสำหรับเคลื่อนย้าย

43.2. รายละเอียดทางเทคนิค

(นางจิตติกันต์ จันทรเจียม)
ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)
กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)
กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

43.2.1. มีไม้คัลอยแบบมือถือจำนวน 1 ตัว โดยใช้ย่านความถี่ VHF หรือดีกว่า

43.2.2. มีกำลังขับไม่น้อยกว่า 100W หรือดีกว่า

43.2.3. สามารถตอบสนองความถี่ได้ตั้งแต่ 50Hz – 20KHz หรือดีกว่า

43.2.4. มีช่อง Input แบบ USB หรือดีกว่า

43.2.5. มีช่อง Input ไมค์สายไม่น้อยกว่า 1 ช่อง

43.2.6. มีลำโพงพร้อมแบตเตอรี่ในตัว

43.3. รายละเอียดอื่นๆ

43.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

44. ชุดควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย จำนวน 1 ระบบ

44.1. รายละเอียดทั่วไป

44.1.1. เป็นระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้มีไว้สำหรับแจ้งเตือนเมื่อมีเหตุเพลิงไหม้โดย มีอุปกรณ์ตรวจจับควัน และตรวจจับความร้อน ติดตั้งในสถานที่ปฏิบัติงานจริง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐาน ISO 9001:2008

44.2. รายละเอียดทางเทคนิค

44.2.1. แผงควบคุม (Fire Alarm Control Panel) จำนวน 1 ชุด มีรายละเอียดดังนี้

44.2.1.1. เป็นส่วนควบคุมและตรวจสอบการทำงานของอุปกรณ์และส่วนต่างๆในระบบทั้งหมด จะประกอบด้วยวงจรตรวจควบคุมคอยรับสัญญาณจากอุปกรณ์เริ่มสัญญาณ, วงจรทดสอบการทำงาน, วงจรป้องกันระบบ, วงจรสัญญาณแจ้งการทำงานในสภาวะปกติ และภาวะขัดข้อง เช่น สายไฟจากอุปกรณ์ตรวจจับขาด, แบตเตอรี่ต่ำ หรือไฟจ่ายตู้แผงควบคุมโดนตัดขาด เป็นต้น

44.2.1.2. เป็นชุดควบคุมที่สามารถรับค่าสัญญาณอินพุตได้ไม่น้อยกว่า 9 โชน

44.2.1.3. มีระบบแจ้งเตือนตัวเองขณะเครื่องเกิดการขัดข้องหรือตรวจจับความผิดปกติของระบบเตือนภัย

44.2.1.4. เป็นชุดควบคุมที่ได้รับมาตรฐานของสมาคมป้องกันอัคคีภัยมาตรฐาน 72 (NFPA 72)

44.2.1.5. สามารถสั่งระบบการแจ้งเตือนเอาต์พุตไม่น้อยกว่า 3 เอาต์พุต

44.2.1.6. มีหน้าจอแสดงผลแบบ LCD พร้อมระบบส่องสว่างหน้าจอแบบ LED backlight

44.2.1.7. ชุด FACP ใช้อักขระไม่น้อยกว่า 60 ตัวอักษร

44.2.1.8. มีชุดแป้นพิมพ์มีจำนวนไม่น้อยกว่า 15 แป้นพิมพ์คล้ายปุ่มกดโทรศัพท์

(นางฐิติกันต์ จันทร์เจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 33/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์

ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- 44.2.1.9. มีชุดปุ่มฟังก์ชัน Acknowledge/Step, Alarm Silence, Drill, System Reset (lamp test) หรือมากกว่า
- 44.2.1.10. มีสายสำหรับเชื่อมต่อระหว่างคอมพิวเตอร์และชุดควบคุมเพื่อทำการโปรแกรมระบบ จำนวน 1 ชุด
- 44.2.1.11. ชุดปุ่มบริการ/โปรแกรมระบบ (Service/program keys) มีรายละเอียดดังนี้
 - 44.2.1.11.1. Keys labeled 1 to 9
 - 44.2.1.11.2. * key
 - 44.2.1.11.3. # key
 - 44.2.1.11.4. 0 (recall) key
 - 44.2.1.11.5. 1st Event key
 - 44.2.1.11.6. Clear key
 - 44.2.1.11.7. Escape key
 - 44.2.1.11.8. Mode key
 - 44.2.1.11.9. Four cursor keys (up, down, left and right)
 - 44.2.1.11.10. Enter key
- 44.2.1.12. ชุดไฟแสดงสถานะการทำงานของชุดควบคุมมีรายละเอียดดังนี้
 - 44.2.1.12.1. สถานะ Fire Alarm มีไฟแสดงผลแบบ LED สีแดง
 - 44.2.1.12.2. สถานะ Supervisory มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเหลือง
 - 44.2.1.12.3. สถานะ AC Power มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเขียว
 - 44.2.1.12.4. สถานะ System Trouble มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเหลือง
 - 44.2.1.12.5. สถานะ Alarm Silence มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเหลือง
- 44.2.1.13. สามารถโปรแกรมตั้งค่าแบบการแจ้งเตือนแบบเสียงดังในโซนที่ตรวจจับเพียงโซนเดียวได้
- 44.2.1.14. สามารถโปรแกรมตั้งค่าแบบการแจ้งเตือนแบบเสียงดังในโซนที่ตรวจจับได้และแจ้งเตือนโซนระหว่างชั้นบนและล่างได้
- 44.2.1.15. มีซอฟต์แวร์คำนวณค่าแบตเตอรี่และกระแส ของอุปกรณ์ จำนวน 1 ชุด มีรายละเอียดดังนี้

(นางฐิติกันต์ จันทร์เจียม)
ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)
กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทาน)
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 34/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์

ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- 44.2.1.15.1. สามารถรองรับการคำนวณค่ากระแสและอุปกรณ์ได้ไม่น้อยกว่า 15 โมเดล
- 44.2.1.15.2. มีปุ่ม Clear Selection, Show Selected Device, Show All Device หรือมากกว่า
- 44.2.1.15.3. สามารถเช็คพาสันัมเบอร์ของอุปกรณ์ กระดิ่ง,ชุดตรวจจับควัน,ชุดตรวจจับความร้อนได้เพื่อถ่ายทอดการสั่งซื้อในการซ่อมบำรุง
- 44.2.1.15.4. สามารถแสดงเปอร์เซ็นต์ Battery Distribution Chart ได้
- 44.2.1.15.5. ภายในซอฟต์แวร์มีฟังก์ชันดังนี้
 - 44.2.1.15.5.1. Calculate AC branch current
 - 44.2.1.15.5.2. Calculate system current draw
 - 44.2.1.15.5.3. Determine battery size and select batteries
 - 44.2.1.15.5.4. Create and print a summary of selected devices
- 44.2.1.16. สามารถรองรับการเชื่อมต่อระบบโทรศัพท์แบบสายสื่อสารได้ในอนาคต
- 44.2.1.17. สามารถเชื่อมต่อกับระบบแสดงผลแบบกราฟิกภายนอกได้ไม่น้อยกว่า 8 จุด
- 44.2.1.18. สามารถเชื่อมต่อกับชุดตรวจจับควัน ตรวจจับความร้อน ชุดแจ้งเตือนแบบกระดิ่ง ได้
- 44.2.1.19. มีการติดตั้งถูกต้องตามหลักของระบบไฟฟ้าสื่อสาร

44.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 44.3.1. ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นตัวแทนจำหน่ายโดยตรงจากผู้ผลิต หรือได้รับการแต่งตั้งจากตัวแทนจำหน่ายโดยตรงภายในประเทศโดยระบุหน่วยงานและเลขที่เอกสารสอบหรือประกวดราคา พร้อมแนบเอกสารยืนยันเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย
- 44.3.2. ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา
- 44.3.3. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

45. เครื่องคอมพิวเตอร์แท็บเล็ตสำหรับควบคุมระบบอัคคีภัย จำนวน 3 เครื่อง

45.1. รายละเอียดทั่วไป

(นางฐิติกันต์ จันท์เจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทาน)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

45.1.1. เป็นเครื่องคอมพิวเตอร์แท็บเล็ตสำหรับใช้งานควบคุมระบบอัคคีภัย

45.1.2. ผู้เสนอราคาต้องมีหนังสือแต่งตั้งตัวแทนจำหน่ายโดยตรงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ หรือบริษัทผู้ผลิตที่มี
สาขาในประเทศไทย พร้อมให้การรับรองบริการหลังการขาย โดยอ้างอิงเลขที่เอกสารเสนอราคา

45.2. รายละเอียดทางเทคนิค

45.2.1. จอภาพแสดงผล Multi-Touch ขนาดไม่น้อยกว่า 10.2 นิ้ว (แนวทแยง) พร้อมเทคโนโลยี IPS หรือดีกว่า

45.2.2. หน่วยประมวลผลกลาง (CPU) ชิพ A13 หรือเทคโนโลยีที่ดีกว่า

45.2.3. หน่วยความจำเก็บข้อมูลภายในไม่ต่ำกว่า 64 GB

45.2.4. มีเซ็นเซอร์ยืนยันตัวบุคคลด้วยลายนิ้วมือติดตั้งอยู่ในปุ่มโฮม (Touch ID)

45.2.5. มีระบบเซ็นเซอร์การหาตำแหน่งแบบเข็มทิศดิจิทัล, iBeacon เทคโนโลยีระบุตำแหน่งในอาคาร

45.2.6. สามารถเชื่อมต่อ Wi-Fi(802.11 a/b/g/n/ac) สองย่านความถี่ (2.4GHz และ 5GHz), HT80 พร้อม MIMO

45.2.7. รองรับเทคโนโลยี Bluetooth 4.2 หรือดีกว่า

45.2.8. กล้องด้านหน้าความละเอียดไม่น้อยกว่า 1.2 ล้านพิกเซล, กล้องด้านหลังความละเอียดไม่น้อยกว่า 8 ล้าน
พิกเซลหรือดีกว่า สามารถบันทึกวิดีโอได้ไม่น้อยกว่า 1080p

45.2.9. ติดตั้งซอฟต์แวร์ระบบปฏิบัติการ iPad OS หรือใหม่กว่า พร้อมใช้งานที่มีลิขสิทธิ์ถูกต้องตามกฎหมาย

45.3. รายละเอียดอื่นๆ

45.3.1. มีเคสและฟิล์ม จำนวน 1 ชุด

45.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

46. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ จำนวน 4 ถัง

46.1. รายละเอียดทั่วไป

46.1.1. เป็นเครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหย (ถังสีเขียว) เหมาะสำหรับดับเพลิงในห้องครัวโดยเฉพาะ

46.2. รายละเอียดทางเทคนิค

46.2.1. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหย (ถังสีเขียว) ขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ (4.6 กิโลกรัม)

46.2.2. เป็นน้ำยาเหลวระเหย (Clean Agent) ไม่ทิ้งคราบสกปรกหลังใช้งาน

46.2.3. มือจับสแตนเลส จับกระชับ ถนัดมือ

(นางจิตติกันต์ จันทรเจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 36/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

46.2.4. มีหูแขวนสำหรับติดตั้งบนผนัง 1 ชิ้น

46.2.5. ตัวถังผลิตจากเหล็กขาขึ้นรูปคุณภาพสูง มาตรฐาน JIS G3141 SPEN

46.2.6. ได้รับรองตามมาตรฐาน RoHS

46.3. รายละเอียดอื่นๆ

46.3.1. ผู้เสนอราคาต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงพร้อมใช้งานตามจุดที่วิทยาลัยกำหนด

46.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

47. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร จำนวน 2 ชุด

47.1. รายละเอียดทั่วไป

47.1.1. เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร

47.2. รายละเอียดทางเทคนิค

47.2.1. กระทะด้ามสแตนเลสขนาด 24 เซนติเมตร

47.2.2. กระทะจิ้นสแตนเลส 3 ชั้นขนาด 36 เซนติเมตร

47.2.3. กระทะจิ้นซีก็ลฮาร์ดโนไคซ์ขนาด 40 เซนติเมตร

47.2.4. กระทะย่างสี่เหลี่ยมกลาติเอเตอร์ 4DX ขนาด 24 เซนติเมตร

47.2.5. หม้อสตูว์สแตนเลสทรงสูงขนาด 22 เซนติเมตร

47.2.6. หม้อสตูว์สแตนเลสทรงสูงขนาด 30 เซนติเมตร

47.2.7. หม้อชาบูสแตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร

47.2.8. หม้อต้มสแตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร

47.2.9. หม้อต้มสแตนเลสขนาด 36 เซนติเมตร

47.2.10. ซึ้งชุดสแตนเลส 4 ชั้น ขนาด 30 เซนติเมตร

47.2.11. หม้อแกงสแตนเลสขนาด 18 เซนติเมตร

47.2.12. หม้อแกงสแตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร

47.2.13. ถาดเหลี่ยมสแตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร

47.2.14. อ่างอาหารสแตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร

(นางจิตติกันต์ จันท์เจียม)

ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)

กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทาน)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 37/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- 47.2.15. ขามผสมสแตนเลส กาละมังสแตนเลสขนาด 18 เซนติเมตร
- 47.2.16. ขามผสมสแตนเลส กาละมังสแตนเลสขนาด 24 เซนติเมตร
- 47.2.17. ขามผสมสแตนเลส กาละมังสแตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร
- 47.2.18. ซ้อนจีนสแตนเลส จำนวน 12 คัน
- 47.2.19. ซ้อนส้อมสแตนเลส จำนวน 12 คู่
- 47.2.20. ตะหลิวสแตนเลสด้ามไม้ขนาด SIZE M
- 47.2.21. ตะหลิวมีร่องสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 47.2.22. ทัพพีแซกสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 47.2.23. กระชอนสแตนเลสด้ามด้ามไม้
- 47.2.24. กระบวยด้ามไม้ขนาด 28 เซนติเมตร
- 47.2.25. กระบวยแยกชั้นน้ำมันขนาด 34 เซนติเมตร
- 47.2.26. ฝาครอบอุ่นอาหารในไมโครเวฟ
- 47.2.27. ชุดกันเปื้อนเนื้อผ้า Cotton สีเทา/กรม
- 47.2.28. ถุงมือจับของร้อนเนื้อผ้า Cotton สีเทา
- 47.2.29. ถุงมือพลาสติกสำหรับงานครัวขนาด SIZE M จำนวน 100 คู่
- 47.2.30. คีบอาหารสแตนเลสปลายในลอนขนาด 35 เซนติเมตร
- 47.2.31. กรรไกรสำหรับงานครัวขนาด 21 เซนติเมตร
- 47.2.32. ที่ขูด/สไลด์ผักด้ามไม้
- 47.2.33. ครกหินพร้อมสากขนาด 5 นิ้ว
- 47.2.34. ที่คีบอาหารกรรไกรสแตนเลสขนาด 31 เซนติเมตร
- 47.2.35. เขียงไม้ยาวพาราทร่งเหลี่ยมขนาด SIZE L
- 47.2.36. ชุดใบมีดสแตนเลส 5 ชิ้นพร้อมที่เสียบมีด

47.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 47.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางจิตติกันต์ จันทรเจียม)
ประธานกรรมการ

(นางสาวปรีชญา หาญยุทธ)
กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทันทาน)
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 38/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

48. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม จำนวน 2 ชุด

48.1. รายละเอียดทั่วไป

48.1.1. เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม

48.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 48.2.1. แม่พิมพ์ขนม MADELEINE จำนวน 6 หลุม
- 48.2.2. แม่พิมพ์ซิลิโคนวาฟเฟิล จำนวน 4 ช่อง
- 48.2.3. แม่พิมพ์อบบราวนี่ จำนวน 6 หลุม
- 48.2.4. พิมพ์เค้กกลมขนาด 1 ปอนด์
- 48.2.5. พิมพ์เค้กสปริงฟอร์มถอดข้าง
- 48.2.6. พิมพ์เค้กเหลี่ยมขนาด 1 ปอนด์
- 48.2.7. ถาดอบขนมปังบัตเตอร์เค้กขนาด 10 นิ้ว
- 48.2.8. เครื่องชั่งดิจิทัลสำหรับงานครัว
- 48.2.9. ที่ตีไข่ด้ามไม้
- 48.2.10. ถ้วยตวงแก้วขนาด 250 มิลลิลิตร
- 48.2.11. ไม้נדบแป้งขนาด 32 เซนติเมตร
- 48.2.12. ที่ร่อนแป้งอะลูมิเนียมขนาด 21 เซนติเมตร
- 48.2.13. ชุดไม้พาย+แปรง 2 ชิ้น ด้ามขาว
- 48.2.14. พายพลาสติก
- 48.2.15. ชุดแต่งหน้าเค้กขนาด 10 นิ้ว
- 48.2.16. ที่ปาดเค้กหยักขนาด 39 เซนติเมตร
- 48.2.17. ที่ตักเค้กสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 48.2.18. ที่ตักไอศกรีมสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 48.2.19. ไม้พายปาดเนยซิลิโคนด้ามพลาสติก
- 48.2.20. ชุดพิมพ์คุกกี้สแตนเลส จำนวน 15 ชิ้น
- 48.2.21. ที่โรยน้ำตาลไอซิงพลาสติกโพลีโพรพิลีน

(นางจิตติกันต์ จันทร์เจียม)
ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)
กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หน้า 39/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,200,000 บาท

48.2.22. หม้อละลายเนย และช็อกโกแลตขนาด 14 เซนติเมตร

48.2.23. ชุดถ้วยตวงพลาสติกด้ามสแตนเลสจำนวน 4 ชิ้นเบอร์ตวง

48.2.24. ลูกกลิ้งเจาะรูแป้งด้ามพลาสติก

48.2.25. ที่ตัดแบ่งวัสดุผลิตจากพลาสติก

48.3. รายละเอียดอื่นๆ

48.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางจิตติกันต์ จันทรเจียม)
ประธานกรรมการ

(นางสาวปรัชญา หาญยุทธ)
กรรมการ

(นางพิมพ์พร ทั่นงาน)
กรรมการและเลขานุการ